



**Gärtner Kiemle**  
*Gemüse für Genießer*

[www.gaertner-kiemle.de](http://www.gaertner-kiemle.de)

## *Basilikum Panna Cotta mit Tomatenschaum*

Eine Rezeptidee von **Hildegard Mahl** –  
verantwortlich für unsere sehenswerten Führungen  
[www.gaertner-kiemle.de](http://www.gaertner-kiemle.de)

# Basilikum Panna Cotta mit Tomatenschaum

## Zutaten:

- 500 g reife Fleischtomaten
- 1 großer Topf Basilikum
- 5 Blatt weiße Gelatine
- 500 ml Schlagsahne
- 1–2 Knoblauchzehen
- Zucker, Salz, Pfeffer
- 100 g gerauchter Speck
- 20 ml Olivenöl
- 1 große Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Balsamicoessig
- frische Basilikum- oder Estragonblätter

Basilikumblätter von den Stielen zupfen und in den Mixer der Küchenmaschine geben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 ml Sahne erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Das Basilikum mit der restlichen Sahne pürieren, mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer würzen und unter die Gelatine-Sahne-Mischung geben. In Dessertgläsern füllen und kalt stellen. Die Tomaten blanchieren, enthäuten, entkernen. Schalotte und Speck würfeln und in Olivenöl glasig angehen lassen. Tomaten und Basilikum/Estragon mit zerdrückter Knoblauchzehe hinzugeben und langsam etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Balsamicoessig abschmecken, erkalten lassen. Das Basilikum Panna Cotta aus dem Dessertglas stürzen und mit dem Tomatenschaum servieren.

Arbeitszeit: **45 min.** Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Einen guten Appetit wünscht Ihre Gärtnerei Kiemle!  
Weitere Rezepte finden Sie unter [www.gaertnerei-kiemle.de](http://www.gaertnerei-kiemle.de)



**Gärtnerei Kiemle**  
*Gemüse für Genießer*

[www.gaertnerei-kiemle.de](http://www.gaertnerei-kiemle.de)

